



# Trattoria NALIN

**Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,  
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.**

*Coperto 3,00 Euro  
Servizio e tasse compresi*

*Il Ristorante Rispetta il D.lg CE 853/04*

*In caso di impossibilità di approvvigionamento può essere usato prodotto surgelato*

# *Antipasti bolliti.....*

*Gran misto (i bolliti e i cicchetti della tradizione veneziana e chioggiotta)*

*Per tutti i commensali del tavolo* *a persona € 29,00*

*Antipasto tradizionale di mare e di Laguna* *€ 18,00*

*Granseola al naturale ( se disponibile e su prenotazione)* *€ 21,00*

*Gamberetti di Laguna sgusciati a mano ( se disponibili )* *€ 21,00*

*Moscardini (Polpo di piccole o medie dimensioni)* *al pezzo € 3,00/6,00*

*Aragosta* *all'ettogrammo € 12,00*

*Astice* *all'ettogrammo € 10,00*

## *...e non*

*Sardee in saor* *€ 10,00*

*Capelunghe ai ferri (Cannolicchi) ( se disponibili )* *all'ettogrammo € 14,00*

*Cape Sante alla griglia* *al pezzo € 5,00*

*Tegame di Canestrelli, Puntarelle (Cicoria Cimata) e Curcuma Fresca* *€ 15,00*

*Zuppetta di Cozze e Vongole* *€ 10,00*

*Bevarasse in Cassopipa (tegame di Lupini con la cipolla)* *€ 11,00*

*Insalata di Aragosta con limoni naturali di Sorrento* *all'ettogrammo € 15,00*

# *Crudo di pesce crostacei e molluschi*

<i>Ostriche Fine de Claire</i>	<i>al pezzo € 3,50</i>
<i>Ostriche Belon</i>	<i>al pezzo € 6,00</i>
<i>OstricheSpecial</i>	<i>al pezzo € 5,00 / 6,50</i>
<i>Scampi</i>	<i>all'ettogrammo € 10,00/12,00</i>
<i>Carpaccio di Branzino</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Carpaccio di Sanpietro</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Tartare del giorno...</i>	<i>€ 14,00 /18,00</i>
<i>Crudo del giorno...</i>	<i>€ 25,00 / 30,00</i>

# *Primi Piatti*

<i>Gnocchi di Zucca Marina con Tonno, Olive Taggiasche e Finocchio croccante.</i>		<i>€ 12,00</i>
<i>Spaghettoni fatti in Casa con Calamari e Broccoli</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Risotto ai Frutti di Mare</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Risotto di Gamberi e Rosa di Chioggia</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Risotto di Ostriche (se disponibili)</i>	<i>minimo due persone</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Linguine alla Boninsegna (al sugo di Scampi e Granseola )</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Brodetto di Pesce alla Chioggiotta</i>		<i>€ 10,00</i>

# *Secondi piatti di pesce e crostacei...*

## *...alla griglia su braci di legna*

<i>Scampi</i>	<i>secondo giornata all'ettogrammo</i>	€ 9,00 / 12,00
<i>Branzino</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 6,00 / 7,00
<i>Orata alla griglia</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 5,00 / 7,00
<i>Rombo</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 8,00
<i>Rombo liscio nostrano "Soaso"</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 7,00
<i>Sogliollette di porto</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 7,00
<i>Anguilla</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 7,00
<i>Coda di Rospo (Rana Pescatrice)</i>	<i>all'ettogrammo</i>	€ 7,00
<i>Grigliata di Pesce dell'Adriatico</i>		€ 24,00

*...e non..*

<i>Scampi e Calamari Fritti</i>	€ 20,00
<i>Calamaretti "Spillo" (salvo disponibilità)</i>	€ 28,00
<i>Frittura mista dell'Adriatico e della Laguna</i>	€ 19,00
<i>Seppioline alla Veneziana</i>	€ 14,00
<i>Filetto di Sanpietro in Guazzetto (se disponibile)</i>	€ 28,00
<i>Baccala Mantecato a mano con Polenta Gialla Pedemontana</i>	€ 16,00

*...su ordinazione cotture al forno...all'ettogrammo € 8,00 / 9,00*

## *Per chi non mangia pesce*

*Prosciutto di San Daniele* € 11,00

*Sformatino con verdure di stagione (Se disponibile)* € 10,00

*Spaghetti al Pomodoro* € 6,00

*Filetto di Manzo* € 16,00

*Costata di Manzo* € 12,00

## *Contorni*

*Insalata mista del nostro orto* € 3,50

*Patate bollite* € 4,00

*Verdura di stagione alla griglia* € 4,00

## *Formaggi*

*Parmigiano* € 7,00

*Asiago stravecchio* € 6,00

*Montasio* € 5,00

## Dessert....

<i>After Eight 2.0</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo alla Liquirizia e Limone con Meringhe al Cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Panna Cotta con frutti di Bosco</i>	€ 6,00
<i>Trifle al Campari</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto di Limone</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto di stagione</i>	€ 5,00
<i>Gelato Tartufo al Cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Ananas al naturale</i>	€ 6,00
<i>Fragole</i>	€ 6,00

## Vini da dessert al bicchiere

<i>Barolo Chinato - Ceretto</i>	€ 5,50
<i>Picolit di Cialla C.O.F. - Ronchi di Cialla</i>	€ 4,50
<i>Moscato Fior d'arancio D.O.C.G. Az. Agr. Casa Prospero</i>	€ 3,00
<i>Recioto di Soave D.O.C.G. Tesauro - Cantina Valpantena</i>	€ 4,00
<i>Don PX Sherry Pedro Ximenez vintage Bodega Toro Albara - Aguilar della Frontera</i>	€ 5,00